

مخللات أندونيسيا











أكار - مخلل إندونيسي

مكونات أكار (مخلل إندونيسي)

1. خضروات للأكار: خيار ، جزر ، كرات ، فلفل أحمر
لن نقوم بطهي أي من هذه الخضار ، لذلك يجب عليك استخدام المكونات الطازجة الممكنة حتى يكون أكار الخاص بك لذيذاً وله عمر افتراضي طويل.

2. عصير التخليل: ماء ، سكر ، ملح وخل

يمكنك استخدام الخل الأبيض المقطر أو خل قصب السكر أو خل الأرز .

(1) خيار مقشر ومقطع إلى مكعبات ، قشر جزر ومقطع إلى مكعبات ، قشر الكرات ومقطع إلى مكعبات ، يقطع الفلفل الأحمر. (2) رش جميع الخضروات بالملح لجعلها مقرمشة أكثر. (3) اغسل وجفف الخضار. (4) اعلی الماء والسكر والملح والخل حتى ينوب السكر ، ثم أضيفي الخضار واثركيه يرنح لمدة 10 دقائق.

خطوة بخطوة لتحضير المخلل الإندونيسي

1. تحضير الخضار

افرك / قشر الخيار ، اذرع البذور وقطعها إلى مكعبات صغيرة. قشر الجزر والكرات وقطعهم إلى مكعبات صغيرة. يقطع الفلفل الحار الأحمر. يرجى التأكد من أن الخيار والجزر والكرات كلها بنفس الحجم.

2. ملح الخضار

رش الخضار المقطعة بحوالي ملعقة صغيرة من الملح في وعاء الخلط وتترك جانباً لمدة 10 دقائق. يقلل التملح من محتوى الماء في الخضار ويجعل المخلل أكثر هشاشة. ملح الفلفل الحار يشكل منفصل إذا كنت لا تريد مخلل حار.

اغسل الخضار تحت الماء الجاري وصفيها بمصفاة. اجلس جانباً.

3. مخلل الخضار

اعلى الماء والسكر والملح والخل في قدر حتى ينوب السكر. اطفئي النار وأضيفي كل الخضار في القدر.

بعد 10 دقائق من فترة الراحة ، انقل المخلل إلى برطمانات زجاجية نظيفة. يجب أن تكون قادراً على ملء أربعة عبوات زجاجية سعة 8 أونصات. اترك المخلل يبرد قليلاً قبل تخزينه في الثلاجة.

تخزين وتقديم المخلل الإندونيسي

قم بتخزين أكار في الثلاجة. من الأفضل إراحة المخلل ليوم واحد على الأقل لتطوير النكهة قبل التقديم.

سيؤدي تخزين المخلل في عدة برطمانات صغيرة إلى إطالة عمرها الافتراضي. يجب أن يظل البرطمان غير المفتوح طازجاً لمدة تصل إلى شهرين. بمجرد الفتح ،



أكار - مخلل إندونيسي مكونات

مبداقين

- 2 حبة خيار صغيرة ، نرفع البذور ونقطع إلى مكعبات
- 2 حبة جزر صغيرة مقشرة ومقطعة إلى مكعبات
- 25 فلفل تايلاندي / فلفل حار ، نرفع السيقان ونفرد
- 3 كرات فريسي (أو 15 كرات سيلبي / آسيوي) مقشر ونصف من كل كرات
- 500 مل (2 كوب) ماء
- 150 جرام سكر
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملعقة كبيرة خل أبيض ، أو 3 ملاعق كبيرة سكر قصب / خل أرز

تعليمات

تحضير الخضار: افرك / قشر الخيار ، انزع البذور وقطعها إلى مكعبات صغيرة. قشر الجزر والكراث وقطعهم إلى مكعبات صغيرة. يقطع الفلفل الحار الأحمر. يرجى التأكد من أن الخيار والجزر والكراث كلها بنفس الحجم. يجب أن تحصل على حوالي 3 أكواب من الخضار. ملح الخضار: رشي الخضار المقطعة بحوالي ملعقة صغيرة من الملح في وعاء الخلط واتركها جانباً لمدة 10 دقائق. يقلب التمليح من محتوى الماء في الخضار ويجعل المخلل أكثر هشاشة. ملح الفلفل الحار بشكل منفصل إذا كنت لا تريد مخلل حار. اغسل الخضار تحت الماء الجاري وصفيها بمصفاة. اجلس جانباً.

مخلل الخضار: اغمي الماء والسكر والملح والخل في قدر حتى يذوب السكر. أطفئ النار وأضيفي كل الخضار في القدر. بعد 10 دقائق من فترة الراحة ، انقل المخلل إلى برطمانات زجاجية نظيفة. يجب أن تكون قادرًا على ملء أربعة عبوات زجاجية سعة 8 أونصات.

تخزين المخلل وتقديمه: اترك المخلل يبرد قليلاً قبل تخزينه في التلاجة. من الأفضل إراحة المخلل ليوم واحد على الأقل لتطوير النكهة قبل التقديم. يجب أن يظل البرطمان غير المفتوح طازجاً لمدة تصل إلى شهرين. بمجرد الفتح ، يرجى تناول المخلل خلال أسبوع واحد.





أكار - مخلل إندونيسي

مخلل إندونيسي منعش ، حلو ، حار ، مقرمش يتكون من الكرات ، والخيار ، والفلفل الحار.

وقت التحضير

10 دقائق

وقت الطبخ

10 دقائق

الوقت الكلي

20 دقيقة

مكونات

1 كوب خيار مكعبات

1 كوب فلفل حار (اختياري)

1 كوب كرات ، مقطعة إلى نصفين إذا كانت كبيرة

لمحلول التخليل

1 كوب ماء

نصف كوب خل مقطر

نصف كوب سكر

نصف ملعقة صغيرة ملح

تعليمات

اغسل كل الخضار. قطع الخيار إلى مكعب بحجم ¼ بوصة. (إذا كنت تستخدم خيارًا أصغر حجمًا مثل الفارسي ، قم بتقطيعه بالطول ، ثم قطع حوالي about بوصة لتكوين شكل القمر). تخلص من ساق عين الطائر من الفلفل الحار. قشر الكرات وقطعه إلى نصفين أو رابع أو إلى قطع أصغر يعتمد على حجم الكرات الذي تستخدمه.

في قدر صغير أو قدر ، اخلطي جميع مكونات محلول التخليل. يُغلى المزيج على نار متوسطة. أطفئ النار وأضف الكرات على الفور. دع الخليط يبرد إلى درجة حرارة الغرفة.

أضف المكونات المتبقية.

ضع أكار في وعاء زجاجي بغطاء محكم وقم بتكويره.

استمتع بأطباقك مع أي أطباق بعد بضع ساعات أو ستحتفظ بها لمدة تصل إلى 3 أسابيع في الثلاجة.





أكار فيمون (خيار مخلل إندونيسي)
مكودات

1 ¼ كوب خيار مقطع (إزالة البذور)
كوب جزر مقطع (مقشر)
كوب كرات (مقطع إلى قطع صغيرة) (مقشر)
15 قطعة من الفلفل الحار التايلاندي (أزل السيقان) - أضف المزيد حسب رغبتك
1 ملعقة صغيرة ملح (للنقع)
للتخليل:
2 ½ ملعقة كبيرة خل أبيض
1 - 1.5 ملعقة كبيرة سكر (أضف المزيد حسب رغبتك)
1 ملعقة صغيرة ملح (أضف المزيد حسب رغبتك)
نصف كوب ماء ساخن
تعليمات

اخلطي الخيار والجزر وملحقة صغيرة من الملح لمدة 10 دقائق. شطف وصفي جيداً.
في وعاء متوسط الحجم ، أضيفي الخيار والجزر والكرات والفلفل التايلاندي. صب الماء الساخن
والخل الأبيض والسكر ونصف ملعقة صغيرة من الملح.حركي لضمان تغطية كل شيء بالتساوي.
اضبط التوابل إذا لزم الأمر.
اتركه ليبرد حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة وانتقله إلى برطمان زجاجي محكم الإغلاق ، وضعه
في التلاجة لمدة 4 ساعات على الأقل قبل التقديم. سيبقى هذا Acar متعشاً لمدة تصل إلى أسبوع في
التلاجة.





أكار ساپور

مخلل خضار

انقل إلى نسخة قابلة للطباعة من القائمة

مكونات

جزر | 3 خيار | 1 الكرات | 4 فلفل حار | 1 أو 2

في الصور ، استخدمت فلفل أحمر بإصبع واحد وآخر أخضر ؛ يمكنك استخدام كل ما هو متاح ، وجعله ساخناً كما يناسبك - فقط تذكر أنه كلما كان أصغر كلما كان أكثر سخونة!

الخل الأبيض | 100 مل سكر | 50 غ

أنا أستخدم السكر الذهبي غير المكرر للحصول على نكهة كراميل أكثر قليلاً ، ولكن يمكنك استخدام أي شيء لديك.

ملح | 2 ملعقة صغيرة

تجهيز

يُقشر الجزر ويُقَطَّع إلى قطع بحجم 1 سم.

تقطع بذور الخيار إلى قطع متساوية الحجم.

الكرات مقطعة إلى أرباع.

يقطع الفلفل الحار إلى شرائح رقيقة من بذور الفلفل الحار.

طبخ

اغلي الخل والسكر والملح مع 20 مل من الماء حتى يتكاثف المزيج قليلاً.

ضعي الخضار المحضرة في وعاء واسكبي عليها سائل التخليل مع إضافة القليل من الماء لتغطي الخضار فقط.

خدمة

احتفظ بالوعاء في الثلاجة لمدة يوم أو يومين للسماح للخضروات بالمخلل قبل التقديم.

إذا كان لديك سائل متبقي بعد أكل المخلل ، يمكنك فقط إضافة المزيد من الخضار ، وربما المزيد من الملح.





كرفس أكار

مخلل خضروات مع كركم

مكونات

جزر | 3 خيار | الكراث | 3 أو 4

تشيليز | 4 أو 5 صغير أخضر + 1 أحمر

بصل أحمر | 1 ثوم متوسط | 5 أو 6 فصوص

الشموع | 5 عشبة الليمون | 1 عصا

الزنجبيل | 2 سم شريحة من أوراق الليمون | 4 أو 5

زيت بذور اللفت | 30 مل من مسحوق الكركم | 2 ملعقة صغيرة

خل النبيذ الأبيض | 40 مل

سكر | 3 ملاعق صغيرة ملح | 2 ملعقة صغيرة فلفل أبيض مطحون

تجهيز

يقطع البصل إلى قطع صغيرة

قطع عشب الليمون إلى نصفين ، ثم قطعه إلى شرائح رقيقة

شريحة رقيقة من الزنجبيل

يُقشر الجزر ويقطع إلى شرائح سميكة بطول 3 سم

يقطع بذور الخيار إلى شرائح بنفس الحجم

الكراث مقطعة إلى أرباع

شريحة رقيقة من الفلفل الأحمر. (يتم استخدام الخضراء كاملة)

أوراق الجير قم بإزالة الساق والوريد المركزي ، ثم قطعها إلى شرائح رقيقة

طبخ

ضع البصل والشمعدانات (أو اللوز) وعشب الليمون والزنجبيل في المقزمة. قطع حتى عجينة.

سخني مقلاة (أو مقلاة كبيرة). عندما يسخن يضاف الزيت ثم العجينة المقطعة.

يُطهى بلطف لمدة 4 إلى 5 دقائق ، حتى تفوح رائحته.

أضف مسحوق الكركم والخل والسكر والملح.

قلل قليلاً حتى يهدأ طعم الخل.

يضاف الجزر ويُطهى لمدة 4 دقائق.

يُضاف الخيار والكراث والفلفل الحار ويُطهى حتى تصبح الخضار طرية ، ولكن مع قليل من القرمشة.

اخلطي أوراق الليمون مع كمية وفيرة من الفلفل.

عادة ما يتم تقديم كرفس أكار على القور ، دافئ ،





أشار أندونيسي (مخلل خضروات)

مكونات

1 حبة خيار كبيرة - مقطعة بالطول 1 1/2 بوصة

1/4 ملفوف - مقطع تقريبًا إلى قطع بحجم لدعة

2 جزر - مقشر ومقطع إلى بوصة ونصف

1/2 كوب حبوب طويلة مقطعة إلى قطع 1 1/2 بوصة

1/4 كوب فول سوداني محمص - مطحون

2 ملعقة طعام سمسم أبيض - محمص

1 ملعقة كبيرة ملح

1 ملعقة كبيرة سكر

3 ملاعق كبيرة زيت طيح

1/2 كوب خل أرز

معجون الثوابل

5 الكرات

6 فلفل أحمر طازج أو لتحمل الحرارة

1 ملعقة صغيرة مسحوق كركم

2 Candlenuts (يمكن استبدال المكاديميا المكسرات)

1/4 كوب ماء

تعليمات

امزج جميع الخضار مع 1 ملعقة كبيرة ملح. اتركه جانبًا في مصفاة لتجفيف السائل الزائد لمدة 30 دقيقة تقريبًا للحصول على مقرمشة.

اخلطي معجون الثوابل في محضر الطعام.

سخني المقلاة على نار متوسطة. يُضاف الزيت لتقليب معجون الثوابل حتى يصبح رائحته. يُضاف الخل والماء ويُغلى المزيج. إضافة الملح والسكر إلى الذوق.

أطفئ النار وأضف جميع الخضار والفول السوداني المطحون ويدور السمسم في المقلاة وقَلِّب جيدًا. اتركها تبرد لتخزين في وعاء أو وعاء. احفظها مبردة في الثلاجة. أشار طعم أفضل بين عشية وضحاها بعد أن تتطور النكهات. يمكن أن يستمر لمدة 4 أسابيع.





أكار من تيمور (مخلل خضروات)

مكونات

1/2 خيار

100 جرام من براعم الفاصوليا

100 جرام من الملفوف (أبيض أو أخضر أو أي نوع آخر)

4 ملاعق كبيرة خل

الأعشاب والتوابل

8 كرات (تصفين)

عصير 3 قصوص توم

2 فلفل حار

2 ملاعق صغيرة من الزنجبيل المطحون

1 1/2 ملعقة كبيرة من السكر

ملح

يُغلى الخل مع السكر وعصير التوم والملح ومسحوق الزنجبيل. نطف الخضر وأصناف الخيار (غير البذور والمقطع إلى قطع) والملفوف (مقطعة إلى قطع صغيرة). اتركه ينضج لمدة 5 دقائق في مرق الخل. إزالة البذور من الفلفل الحار وتقطيعها إلى شرائح طويلة. أضفه إلى المرق. ثم أضيفي براعم الفاصوليا والكرات المخللات تنضج لمدة دقيقة أخرى.

في استعدادات بيبي ، لم يتم ذكر الكرات ، لكنها موجودة في قائمة المكونات الخاصة بها. أقوم بإضافتها إلى المزيج في المقلاة قبل براعم الفاصوليا لأن البصل يحتاج إلى وقت أطول.

يجب أن يكون البرطمان الذي يحفظ فيه الأكار نظيفًا للغاية ونظيفًا. غالبًا ما يكون التنظيف الضخم في عسالة الأطباق كافيًا. قم بإزالة المطاط حتى يمكن تنظيف الوعاء بالكامل. يمكنك أيضًا غسل القدر يدويًا وتركه في الماء المغلي لمدة دقيقتين لقتل أي جراثيم.

هذا أكار من تيمور له نكهة الزنجبيل الطازجة. يبدو الخيار مثل المخللات والفلفل الحار يعطيه توهج عيد الميلاد. هذا أكار حار جدًا. يتناسب بشكل جيد مع طبق دسم مثل رندائج أو سايور لوده.





مخلل خيار بالزنجبيل

مكونات

3 خيار

قطعة كبيرة من جذر الزنجبيل الطازج

2 عود قرفة

2 ورق عار

200 جرام سكر

2 ملاعق كبيرة ملح

750 مل خل

1 لتر ماء

مطلوب معدات المطبخ

مقلاة كبيرة

ملقط

منشفة مطبخ نظيفة

لوح تقطيع وسكين الشيف

برطمانات حفظ

التحضير - 10 دقائق

املا المقلاة الكبيرة بالماء واتركها حتى الغليان. قم أولاً بتنظيف البرطمانات الحافظة جيداً عن طريق غليها في الماء قريباً. بهذه الطريقة تكون متأكداً تماماً من اختفاء جميع البكتيريا. قم بإزالتها بعناية من الماء باستخدام الملقط وضعها على منشفة مطبخ نظيفة. تخلص من الماء واستخدم المقلاة مرة أخرى لصنع الماء الحلو والحامض.

شطف الخيار أولاً وقطّعه إلى شرائح بأى طريقة تزيدها ، واختار صنع مكعبات صغيرة. قشر جذر الزنجبيل وقطّعه إلى شرائح أو قطع حسب الرغبة.

الانتهاء من مخلل الخيار بالزنجبيل - 10 دقائق

اجمع الماء والخل والملح والسكر في قدر كبير. يُغلى المزيج ثم يُضاف مكعبات الخيار ، وقطع الزنجبيل ، وورق العار ، وعيدان القرفة. اتركه يطهى لمدة 10 دقائق. انقسموا على برطمانات الحفظ وضعيهم في مكان مظلم ، مثل المطابق السفلي ، لمدة تصل إلى سنة واحدة. لكن خيارنا المخلل لا يدوم طويلاً!

نستخدمها في السلطات ، أو في الزايع ، في أي طريقة أخرى تستخدمين فيها المخللات عادةً. استمتع!





كوندينج أكار (مخلل نباتي)

مكونات

- 2 ملاعق صغيرة زيت الفول السوداني
- 2.5 سم قطعة من الزنجبيل الطازج ، مفرومة ناعماً
- 1 ساق عشب ليمون ، مقطع شاحب فقط ، مفروم ناعم
- 125 مل (12 كوب) ماء
- 60 مل (1/4 كوب) خل أبيض
- 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 1 خيار لينداني مقطع إلى أعواد تقاب بطول 5 سم
- 1 جزرة مقطعة إلى أعواد تقاب بطول 5 سم

خطوة

سخني الزيت في قدر صغيرة على نار متوسطة. يُضاف الزنجبيل وعشب الليمون ويُطهى المزيج مع التحريك لمدة دقيقة أو حتى يصبح عطرياً. أضف الماء والخل والسكر. يُغلى المزيج ويُقلب حتى ينوب السكر. اخفض الحرارة إلى درجة منخفضة. يتصنع لمدة 5 دقائق أو حتى ينخفض قليلاً.

قم بتخزين قشر الخضار في جرة معقمة.

من المهم تعقيم الجرار لمنع تشكل العفن. يمكن تعقيم البرطمانات بعدة طرق. أولاً ، اختر الجرار الزجاجية ذات الغطاء المحكم. قم بإزالة أي ملصقات قديمة وتأكد من خلوها من الشقوق أو الرقائق. يُغسل بالماء الساخن والصابون ويُشطف ، ثم يُعقم بإحدى الطرق التالية:

الفرن: سخني الفرن على 120 درجة مئوية. ضع البرطمانات (عمودية) والأغطية (منفصلة) على صينية الفرن وسخنها في الفرن لمدة 20 دقيقة. أزلها واملأها فوراً بالمربى أو غيرها من المواد المحفوظة.

الموقد: ضع الجرار والأغطية في قدر عميق. غطيها بالماء البارد. اعللي الماء على نار عالية ، خففي الحرارة إلى متوسطة واتركيه يغلي لمدة 10 دقائق. ضع منشفة ورقية في صينية الخبز. أزل البرطمانات باستخدام ملقط معدني واتركها تجف في الهواء أو تجف بمنشفة ورقية نظيفة. غسالة الأطباق: ضع البرطمانات والأغطية والأقفال المطاطية في غسالة الأطباق على أعلى درجة حرارة. أزلها وضعها على صينية مبطنة بمنشفة ورقية ، ستجففهم الحرارة بشكل طبيعي أو يمكنك تجفيفهم بمنشفة ورقية.





مخلل خضار اندونيسي أصفر

مكونات:

- 3 جزر ، مقطعة إلى قطع طويلة ، بطول 2 بوصة تقريبًا
 - 1 خيار ، منزوع البذور ومقطع إلى شرائح طويلة مثل الجزر
 - 100 جرام فاصوليا خضراء ، مقطعة إلى قطع طويلة
 - 10 كرات صغير ، ترك كله
 - 4 حبات فلفل أحمر مقسمة إلى أرباع بطول 2 بوصة
 - 15 الفلفل الحار Birdseye
 - 1 ملعقة صغيرة خل
 - 250 سم مكعب من الماء
 - قليل من السكر
 - ملح
 - 1 ملعقة طحام زيت نباتي
 - 1 ساق عشب ليمون ، مقطع إلى 3 قطع ، كدمات
 - 1 ملعقة صغيرة فلفل
 - 2 فص ثوم
 - 1 إنش من الزنجبيل الطازج
 - 1/2 ملعقة صغيرة مسحوق كركم
- تعليمات:

صب الملح في جميع الخضروات واتركها لمدة 20 دقيقة. اشطفها بالماء وصفيها
اصنعي عجينة ناعمة من الثوم والزنجبيل والكركم
سخني الزيت النباتي في المقلاة وأضيفي المعجون الناعم. يقلى ويقلب حتى تفوح رائحته. يُضاف
عشب الليمون ويُحرّك ليضغ دقائق.
يضاف الماء مع الخل والملح والسكر. يطهى لمدة يضغ دقائق. تذوقه. أضف المزيد من السكر إذا
كانت تحب شاي أكثر حارة أكثر
أضيفي الخضار وقائهم من حين لآخر. حتى تتجانس بالتوايل
يُرفع عن النار عندما لا تزال الخضار مقرمشة.
يجب أن يكون الطعم حلوا وحامضا.
تكفي 6 أشخاص





عطار (مخلل البوتيفسي حلو وحامض) مكونات

- 1 كجم
- 2 جزر كبير
- 200 غ من براعم الفاصوليا
- 2 فلفل أحمر مدبب
- $\frac{1}{2}$ ملفوف أبيض
- 1 لتر خل مائدة
- 0.5 لتر ماء
- 400 جرام سكر
- 5 جرام ملح
- 100 جرام هريس الزنجبيل بريسك
- الملح والفلفل حسب الذوق
- 30 جرام بريسك مدراس
- طريقة التحضير

قطع أو ابشر الجزر والملفوف الأبيض. مزق براعم الفاصوليا. تقطع الفلفل إلى شرائح رقيقة. اترك الماء والخل والسكر حتى يخلو. أضف الزنجبيل ومدراس. يخلط بالملح والفلفل. يُسكب المزيج على الخضار ويُخزن في حوض مخلوق ويُبرد لمدة 3 إلى 5 أيام على الأقل. قلب العتجر بين الحين والآخر.





وصفة أكار (مخلل إندونيسي)

مكونات:

خيار يشطف ويقطع حسب الرغبة ، يمكنك تقشير الجلد إذا أردت
قشر الكراث وقطع حسب الرغبة
عيون الطيور / أرز الفلفل الحار
الخل الأبيض مع حموضة 4.5٪ (أنا شخصياً أفضل استخدام السكر أو خل نينا ساب المخمر بشكل
طبيعي)
السكر
ملح

يمكنك أيضاً إضافة الأناناس والجزر و / أو المانجو

طرق:

في وعاء بلاستيكي / زجاجي ، أضيفي الخيار والكراث والفلفل الحار. يرش السكر والملح. قم
بتخلية الغطاء ، ورج الوعاء (لا ترجه بقوة) واتركه لمدة 5 دقائق. ثم افتح الغطاء وأضف الخل. شد
الغطاء للخلف وقم بتخزينه في الثلاجة. بعض الناس يحيون إضافة الماء الساخن. لا أحب إضافة أي
ماء.

لذلك ، يجب أن يكون أكار الخاص بك حلوًا وحامضًا قليلاً. ومع ذلك ، فإن بعض الناس يحيون تقطيع
الفلفل الحار أيضاً وسيجلب الأكار الحلو والحامض والساخن قليلاً. إذا كنت تحب المذاق الحلو ، فنحن
نرحب بك لإضافة المزيد من السكر.





سمبال الطماطم والفلفل الحار (سمبال تومات)

مكونات

- 3 ملاعق كبيرة زيت قول سوداني
- 5 حبات فلفل أحمر طويلة ، مفرومة تقريباً
- 6 فلفل حريف أحمر ، أو فلفل طائر ، مفروم خشناً
- 10 حبات من الكرات الذهبي مقشرة ومفرومة خشنة
- 2 طماطم مفرومة خشنة
- 6 فصوص ثوم مفرومة خشنة
- 4 سم قطعة زنجبيل مقشرة ومفرومة خشنة
- 1 ملعقة صغيرة صلصة سمك (اختياري)
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أبيض
- 1 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة كبيرة سكر خام

طريقة

سخني الزيت في مقلاة على نار متوسطة. أضيفي الفلفل الحار ، والكرات ، والطماطم ، والثوم ، والزنجبيل واطهيه مع التحريك لمدة 5 دقائق ، ثم أضيفي بعض الماء إذا أصبح جافاً جداً. يُنقل المزيج إلى الهاون والمدقة ويُضاف إليه صلصة السمك والفلفل والملح والسكر ويُطحن حتى يصبح قوامه متماسكاً. تحقق من التوابل واضبطها إذا لزم الأمر. يمكنك استخدامه على الفور أو الاحتفاظ به في الثلاجة لمدة تصل إلى 5 أيام. ستتغير النكهة بعد فترة. أود تركه يجلس ليمنع ساعات قبل استخدامه. يقدم في درجة حرارة الغرفة.





سمبال الفول السوداني (سمبال كاكاج) ، طماطم سامبال (سمبال طومات) ، بانانجان بصلصة الفلفل الحار (تيرونج بلدو)
بانانجان بصلصة الفلفل الحار (Terong Balado)

يقدم 4 كطبق جانبي

مكونات

4-5 بانانجان طويل

8 ملاعق كبيرة زيت فول سوداني

2 ملعقة كبيرة من لب الثمر الهندي مذاق في 2 كوب ماء دافئ

2 فلفل أحمر طويل ، مفرومة تقريباً

3 فلفل حريف / فلفل أحمر ، مفروم تقريباً

10 حبات من الكرات الذهبية مقشرة ومفرومة خشنة

5 فصوص ثوم مفرومة خشنة

4 سم قطعة زنجبيل مقشرة ومفرومة خشنة

2 ملعقة صغيرة ملح

1 ملعقة كبيرة سكر خام

طريقة

حضري وعاء كبيراً بالماء البارد المملح. قطع البانانجان إلى قطع 5 سم ، وضعها في الماء كما تذهب. اتركيهم في الماء أثناء تحضير العجينة.

لعمل العجينة ، سخني 1 تيرابايت من الزيت في مقلاة على نار متوسطة. يُضاف الفلفل الحار والكرات والثوم والزنجبيل ويُطهى مع التحريك لمدة دقيقتين تقريباً. انقلها إلى الهاون ومدقة بالملح والسكر وطحنها حتى تصبح عجينة ناعمة.

أضف الكمية المتبقية 7 ملاعق كبيرة من الزيت إلى مقلاة نظيفة على نار متوسطة عالية. يُضاف البانانجان المصفى ويُطهى مع التحريك لمدة 5 دقائق تقريباً أو حتى يلين ، لكن دون أن يتفتت.

أخرجي البانانجان من المقلاة بملعقة متقوية وتخلصي من الزيت المتبقي.

أعد البانانجان إلى المقلاة مع معجون الفلفل الحار وماء الثمر الهندي. يُغلى المزيج ويُخفض الحرارة إلى درجة منخفضة. يُطهى مع التحريك لمدة 3 دقائق أو حتى يتكاثف قليلاً وينضج البانانجان تمامًا. تخدم.





سمبال الفول السوداني (سمبال كاكاج) ، طماطم سامبال (سمبال طومات) ، بانديجان بصلصة الفلفل الحار (تيرونج بلادو)
بانديجان بصلصة الفلفل الحار (Terong Balado)

سمبال الفول السوداني

مكونات

- 2 ملعقة كبيرة زيت فول سوداني
- 150 جرام فول سوداني محمص
- 2 فلفل أحمر طويل ، مفرومة تقريباً
- 3 فلفل حريف أحمر ، أو فلفل طائر ، مفروم خشناً
- 4 فصوص ثوم مفرومة خشنة
- 8 حبات من الكراث الذهبي مقشرة ومفرومة خشنة
- 4 سم قطعة زنجبيل ، مفرومة خشنة
- 1/4 كوب جوز هند مجفف محمص
- عصير 1 ليمونة
- 1 ملعقة صغيرة سكر خام
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أبيض
- 200 مل ماء

طريقة

سخني الزيت في مقلاة على نار متوسطة. يُضاف الفول السوداني والفلفل والثوم والكراث والزنجبيل ويُطهى مع التحريك لمدة 3 دقائق تقريباً. ينقل المزيج إلى الهاون والمدقة ويضاف جوز الهند وعصير الليمون والسكر والملح والفلفل ويطحن إلى عجينة سميكة ، مع إضافة الماء كما تذهب. يمكنك استخدامه على الفور أو الاحتفاظ به في الثلاجة لمدة تصل إلى 5 أيام. ستتغير النكهة بعد فترة. أود أن تركه يجلس ليصنع ساعات قبل استخدامه. يقدم في درجة حرارة الغرفة.



مخلل ياندنجان محمص

مكونات

- 2 كجم (4 أرطال 8 أونصة) ياندنجان متوسط الحجم (ياندنجان)
- 60 مل (2 أونصة سائلة / ¼ كوب) زيت زيتون أو زيت نباتي
- 1 ملحقة كبيرة ملح 750 مل (26 أونصة سائلة / 3 أكواب) خل بيبي أبيض 375 مل (13 أونصة سائلة / 1½ كوب) ماء 110 جم (3 أوقية / كوب) سكر
- لكل برطمان ، ستحتاج ½ ملحقة صغيرة من الفلفل الأسود
- ½ ملحقة صغيرة رقائق أو 1 فلفل أحمر كامل
- 2 أوريجانو 2 فصوص ثوم مقشرة
- زيت الزيتون البكر الممتاز أو الزيت النباتي لتغطية الياندنجان

تعليمات

وقت التجهيز: 20 دقيقة ، بالإضافة إلى 15 دقيقة للمعالجة الحرارية (اختياري - انظر الملاحظات)

تصنع: 4 عبوات سعة 500 مل

سخني الفرن مسبقًا إلى 200 درجة مئوية (400 درجة فهرنهايت). قطع الجزء الطوي والسفلي من كل ياندنجان ، ثم قطع كل ياندنجان طولًا إلى أرباع. ضعيها على صينية خبز ، ورشي عليها زيت الزيتون ورشي الملح. شوي لمدة 20 دقيقة ، أو حتى يبدأ الياندنجان في أن يلين ويتحول إلى اللون البني عند الحواف.

عقم البرطمانات والأغطية (انظر الملاحظات).

اصنع المحلول الملحي عن طريق خلط الخل والماء والسكر في قدر متوسط الحجم غير متفاعل. يوضع على نار خفيفة ويقلب لينضج السكر. ارفعي الحرارة واتركيها على نار هادئة لمدة 5 دقائق. عندما تبرد البرطمانات بما يكفي للتعامل معها ، أضف الفلفل ورقائق الفلفل الحار إلى كل برطمان. صفّي أي سائل زائد من الياندنجان ، ثم قم بتعبئة كل وعاء نصف مليء بالياندنجان. أضف أعصان الأوريجانو وفصوص الثوم ، ثم ضع الياندنجان المتبقي في الياندنجان.

صب المحلول الملحي الساخن فوق الياندنجان ، وملء كل برطمان بثلاثة أرباع الطريق فقط. قم بإزالة أي فقاعات هواء عن طريق النقر بلطف على كل برطمان على سطح العمل وتحريك سكين زبدة نظيف أو عيدان حول داخل الجرار لتحرير أي جيوب هوائية مخفية.

صب كمية كافية من زيت الزيتون لتغطية الياندنجان بالكامل. امسح حواف البرطمانات بمنشفة ورقية أو قطعة قماش مبللة وأغلقها على الفور.

اتركه ليبرد على المنضدة ، ثم خزنه في الثلاجة لمدة تصل إلى 3 أشهر ، أو قم بمعالجة البرطمانات بالحرارة (انظر الملاحظات) لمدة 15 دقيقة واحفظها في مكان بارد ومظلم لمدة تصل إلى عام واحد. بمجرد فتحه ، احفظه في الثلاجة واستخدمه خلال شهرين.

إذا تجمد الزيت في الثلاجة ، اترك البرطمان في درجة حرارة الغرفة لمدة ساعة أو نحو ذلك قبل التقديم.





(مخلل الخيار الأندونيسي)

مكونات

بصل مقطع شرائح رقيقة - 1/2

فلفل تشيلي ، شق مفتوح جانب واحد - 1

سكر - 3 إلى 4 ملاعق كبيرة

ملح - 1 ملعقة صغيرة

الفلفل - 2 أو 3

خل أبيض - 3/4 كوب

ماء - 1/4 كوب

الخيار ، مقطع إلى شرائح 1/4 بوصة - 1

طريقة

يُضاف البصل والفلفل الحار والسكر والملح وحبوب الفلفل إلى قدر متوسطة الحجم غير متفاعلة ويُغلى المزيج على نار متوسطة إلى عالية. يُضاف الخيار ويُغلى بإحكام ويُرفع عن النار. توضع جانباً وتترك لمدة 30 إلى 40 دقيقة. ينقل الخيار والسائل إلى وعاء تخزين ويبرد جيداً قبل التقديم. سيبقى طازجاً في التلاجة لمدة تصل إلى أسبوع.

تباينات ACAR KETIMUN

يمكن تقشير الخيار وذرعه وتقطيعه إلى نصف قمر إذا أردت.

أضف 2 أو 3 فصوص كاملة لمزيد من النكهة.





مكونات أكار (مخلل إندونيسي)

إنها 1 جزرة.

حضري 2 من الخيار.

تحضير البصل (الكرات).

إنه من الفلفل الحار.

أنت بحاجة إلى الخل الأبيض.

تحضير الملح.

إنه من السكر.

أنت بحاجة إلى الماء.

راب دجاج بافلو مع سلطة جاردن، ثعلم كلمة "مخلل" والمقدرات الأخرى ذات الصلة بالإندونيسية حتى تتمكن من التحدث عن الوجبات الخفيفة بثقة. المزيد من مقدرات الوجبات الخفيفة بالإندونيسية. ترجمة وتعريف "أكار": الإندونيسية-الإنجليزية قاموس، على الإنترنت. id Jenis yang "gurih" mengambil bahan-bahan seperti cai zha (acar sayur)، rousong (abon daging babi) dan. المزيد من الكلمات الإندونيسية للخيار المخلل، أكار ميتمون.

ACAR (المخللات الإندونيسية) خطوة بخطوة

تقطع جميع الخضار ، للخيار يزيل كل البذور لجعلها مقرمشة.

اسلقي الخل والماء والملح والسكر. المبلغ حسب ذوقك. بينما لا تزال ساخنة ، أضيفي الخضار

واخلطيها جيدًا وتأكدتي من تقع كل الخضار في ماء الخل.

يصنع الإندونيسي أيضًا نوع الحلوى tumpeng (لقد قمت بتحميل صورة للعينة أيضًا) وهو بالطبع

ليس سوى روعة الحلويات (: بعض الأشخاص أكار (مخلل الخيار الإندونيسي): الجزر. أفضل

وصفات السلطة الإندونيسية على السلطة الإندونيسية اللذيذة ، تاهو تيلور (سلطة التوفو الأومليت

الإندونيسية) ، سلطة مسري واسانو الإندونيسية سيئة السمعة. Acar هو نوع من مخلل الخضار

مصنوع في إندونيسيا وماليزيا وسنغافورة. إنها نسخة مترجمة من Mughlai Achaar.







